

所属機関 : 日本.
指定代理人 : Dainippon Ink and Chemicals, Inc.; Kawamura Rikagaku Kenkyusho
特許 : Japan Kokai Tokkyo Koho Jp 79107927 年月日 : 790824
申請 (Application) : Japan Jp 7814091 年月日 : 780213; 頁 : 4 pp.
使用言語 : 日本語.
資料区分 : 食品
要約 : *Monascus anka* から得られた食品用色素の製造

文献 150.

標題 : 固体培養による *Monascus anka* の Hyperpigment -生産
原文標題 : Hyperpigment-productive mutant of *Monascus anka* for solid culture.
著者 : Hiroi, Tadao; Shima, Teiji; Suzuki, Tsuneo; Tsukioka, Mototsugu; Ogasawara, Nagahiro
所属機関 : Niigata Prefect. Inst. Brew., Niigata, Japan,
学会誌等 : Agric. Biol. Chem. 年月日 : 1979 ; 巻 : 43 ; 号 : 9; 頁 : 1975-6
使用言語 : 英語.
資料区分 : 発酵.
要約 : *Monascus anka* の突然変異種より得られた食用着色料

文献 151.

標題 : 紅麴菌から得られた赤色色素
原文標題 : Red food color from *Monascus*.
登録者 : Miyagawa, Kazuyuki; Atsumi, Hideki; Matsubayashi, Tadao
所属機関 : 日本.
指定代理人 : Dainippon Ink and Chemicals, Inc.; Zaidan Hojin Kawamura Rikagaku Kenkyujo
特許 : Japan Kokai Tokkyo Koho Jp 7933535 年月日 : 790312
申請 (Application) : Japan Jp 7799544 年月日 : 770822; 頁 : 3 pp.
使用言語 : 日本語.
資料区分 : 食品
要約 : 紅麴菌 *Monascus anka* から得られた赤色色素
関連 Cas.No. : 64-17-5

文献 152.

標題 : 紅麴色素の毒性
原文標題 : Toxicity of *Monascus* pigment.
著者 : Koizumi, Kaio; Niwayama, Seihachiro; Nitahara, Yoshiyuki; Miyamura, Sadao
所属機関 : Sch. Med., Niigata Univ., Niigata, Japan,
学会誌等 : Niigata Igakkai Zasshi 年月日 : 1978 ; 巻 : 92 ; 号 : 12; 頁 : 815-20
使用言語 : 日本語.
資料区分 : 毒物学、微生物生化学
要約 : *Monascus anka* より得られ紅麴色素の毒性た。

文献 153.

標題 : *Monascus anka* から得られた新しい天然色素生産菌株 monascorubrin の栄養学と生理学の役割
原文標題 : Nutritional and physiological roles of monascorubrin in *Monascus anka*, a new natural pigment producing strain.
著者 : Hiroi, Tadao; Sima, Teiji; Suzuki, Tsuneo; Tsukioka, Mototsugu; Kimura, Shuichi

所属機関 : Niigata Prefect. Inst. Brew., Niigata, Japan
学会誌等 : Eiyō To Shokuryō 年月日 : 1978 ; 巻 : 31 ; 号 : 2 ; 頁 : 149-54
使用言語 : 日本語.
資料区分 : 醗酵.
要約 : *Monascus anka* から得られた新しい天然色素生産菌株 *monascorubrin* の
栄養学と生理学の役割
関連 Cas.No. : 13283-90-4

文献 154.

標題 : *Monascus anka* の利用と赤色色素の生産。
原文標題 : Utilization of *Monascus anka* and the red pigment produced by this strain.
著者 : Hosono, Akiyoshi; Ezoe, Daizo; Shimada, Kazuo; Ito, Jinichi; Hiroi, Tadao;
Shima, Teiji; Tokita, Fumisaburo
所属機関 : Shinshu Univ., Ina, Japan
学会誌等 : Rakuno Kagaku Shokuhin No Kenkyū 年月日 : 1977 ; 巻 : 26; 号 : 2; 頁 :
A93-A99
使用言語 : 日本語.
要約 : チーズと *Monascus anka* の利用と赤色色素の生産
関連 Cas.No. : 9001-92-7

文献 155.

標題 : アシラーゼを使ったL-アミノ酸
原文標題 : L-Amino acid using acylase.
登録者 : Awao, Takeyoshi; Mitsugi, Koji
所属機関 : Japan
指定代理人 : Ajinomoto Co., Inc.
特許 : Japan Kokai Tokkyo Koho Jp 7707489 年月日 : 770120
申請 (Application) : Japan Jp 7582807 年月日 : 750707; 頁 : 5 pp.
資料区分 : 醗酵.
要約 : 下記の真菌による発酵のアシラーゼによる DL-アミノ酸生産
Byssoschlamys fulva. *Chaetomium thermophilum coprophilum*. *Chaetomium*
thermophilum dissitum. *Chrysosporium luteum*. *Dactylomyces crustaceus*.
Gilmaniella humicola. *Humicola insolens*. *Malbranchea pulchella sulfurea*
Monascus anka. *Mucor pusillus*. *Paecilomyces crustaceus*.
Penicillium dupontii. *Sporotrichum thermophilum*. *Talaromyces emersonii*.
Thermoascus aurantiacus. *Thermomyces lanuginosus*. *Thielavia albomyces*.
Thielavia sepedonium. *Torula thermophila*.
関連 Cas.No. : 2901-75-9

文献 156.

標題 : 紅麴色素生産に関する研究
原文標題 : Studies on the production of anka pigment.
著者 : Su, Yuan-Chi; Huang, Jan-Hsiung
所属機関 : Dep. Agric. Chem., Natl. Taiwan Univ., Taipei, Taiwan
学会誌等 : Chung-Kuo Nung Yeh Hua Hsueh Hui Chih 年月日 : 1976 ; 巻 : 14; 号 :
1-2; 頁 : 45-58
使用言語 : 中国語
資料区分 : 醗酵.
要約 : *Monascus anka* の醗酵による紅麴色素生産に関する研究

文献 157.

標題 : 水溶性紅麴色素
原文標題 : Water-soluble *Monascus* pigment.
登録者 : Nakagawa, Nobuaki; Watanabe, Susumu; Kobayashi, Junji
所属機関 : Japan
指定代理人 : Toyo Jozo Co., Ltd.
特許 : Japan Kokai Tokkyo Koho Jp 7691938 年月日 : 760812
申請 (Application) : Japan Jp 73126074 年月日 : 731108; 頁 : 3 pp. Division of Japan. Kokai
75 76,133.
資料区分 : 食品
要約 : *Monascus anka* より食用着色料の工業的生産.
関連 Cas.No. : 9001-99-4

文献 158.

標題 : 紅麴赤色色素の増生産
原文標題 : Increased production of red pigment of *Monascus*.
登録者 : Ishibashi, Hiroshi; Onoe, Akira; Tsunenaga, Toshio
所属機関 : Japan
指定代理人 : Ezaki Glico Eishoku Co., Ltd.
特許 : Japan Kokai Tokkyo Koho Jp 7667793 年月日 : 760611
申請 (Application) : Japan Jp 7287370 年月日 : 720831; 頁 : 4 pp. Division of Japan. Kokai
74 42,870.
資料区分 : 醱酵.
要約 : *Monascus anka* からの赤色色素の増生産
関連 Cas.No. : 50-21-5

文献 159.

標題 : 微生物によって生産された凝集剤よる生物-凝集性についての研究。
第 1 部 スクリーニング、分離と微生物細胞凝集剤の性質
原文標題 : Studies on bio-flocculation with the flocculants produced by microorganisms.
Part I. Screening, isolation, and some properties of microbial cell flocculants.
著者 : Nakamura, Junji; Miyashiro, Shigeyoshi; Hirose, Yoshio
所属機関 : Cent. Res. Lab., Ajinomoto Co., Inc., Kawasaki, Japan
学会誌等 : Agric. Biol. Chem. 年月日 : 1976 ; 巻 : 40 ; 号 : 2 ; 頁 : 377-83
使用言語 : 英語.
資料区分 : 排水処理、微生物生化学、醱酵
要約 : *Brevibacterium insectiphilium*. *Anixiella reticulata*. *Aspergillus ochraceus*.
Aspergillus parasiticus. *Aspergillus parasiticus*. *Circinella sydowi*.
Corynebacterium brevicale. *Eupenicillium crustaceum*. *Geotrichum candidum*.
Monascus anka. *Pseudomonas aeruginosa*. *Pseudomonas fluorescens*. *Sordaria*
fimicola. *Staphylococcus aureus*. *Streptomyces griseus*. *Streptomyces vinaceus*.
の微生物生産物の凝集について
関連 Cas.No. : 67-64-1

文献 160.

標題 : *Monascus anka*V-2 から生産されたアミラーゼの精製と性質
原文標題 : Purification and some properties of amylases produced by *Monascus anka* V-2.
著者 : Su, Yuan-Chi; Liu, Wen-Hsiung; Wang, Sy-Dar
所属機関 : Dep. Agric. Chem., Natl. Taiwan Univ., Taipei, Taiwan
学会誌等 : Kuo Li Tai-Wan Ta Hsueh Nung Hsueh Yuan Yen Chiu Pao Kao 日付 : 1975

卷：16；号：1；頁：93-103

使用言語：英語。
資料区分：酵素
要約： *Monascus anka* V-2 から生産されたグルコアミラーゼの精製と性質
関連 Cas.No.：9032-08-0

文献 1 6 2 .

標題：紅麴菌類から得られた2つの色素の構造
原文標題：The structures of 2 pigments obtained from *Monascus* sp.
著者：Hiroi, Tadao; Shima, Teiji; Isobe, Akihiko; Kimura, Shuichi
所属機関：Prefect. Inst. Brew., Niigata, Japan
学会誌等：Eiyo To Shokuryo 年月日：1975；卷：28；号：9；頁：497-501
使用言語：日本語。
資料区分：微生物生化学
要約： *Monascus anka* から得られた2つの色素の構造
monascorubramine 分子構造について。
関連 Cas.No.：3627-51-8
13283-90-4

文献 1 6 2 .

標題：紅麴菌から食用黄色色素
原文標題：Edible yellow pigments from *Monascus*.
登録者：Horii, Kazuo; Ohkubo, Kunio
所属機関：Japan
指定代理人：Kibun Co., Ltd.
特許：Japan Kokai Tokkyo Koho Jp 75140526 年月日：751111
申請 (Application)：Japan Jp 7448273 年月日：740501；頁：3 pp.
資料区分：醱酵、食品
要約： *Monascus anka* からの食用黄色色素

文献 1 6 3 .

標題：紅麴菌培養物から食用色素
原文標題：Food coloring agents from *Monascus* cultures.
登録者：Tsunenaga, Toshio; Onoe, Akira
所属機関：Japan
指定代理人：Ezaki Glico Eishoku Co., Ltd.
特許：Japan Kokai Tokkyo Koho Jp 7536519 年月日：750405
申請 (Application)：Japan Jp 7388202 年月日：730806；頁：4 pp.
資料区分：食品
要約：紅麴菌 *Monascus anka* 培養物から食用色素。

文献 1 6 4 .

標題：紅麴菌から色素生産
原文標題：Pigment produced by *Monascus*.
登録者：Konishi, Shinpachi; Yoshimura, Minoru; Mitsugi, Koji
所属機関：Japan
指定代理人：Ajinomoto Co., Inc.
特許：Japan Kokai Tokkyo Koho Jp 7546894 年月日：750425
申請 (Application)：Japan Jp 7394584 年月日：730823；頁：3 pp.
資料区分：醱酵。

- 要約 : 紅麴菌 *Monascus anka* の醗酵による色素生産
- 文献 165 .
- 標題 : 紅麴菌からの食用黄色色素
- 原文標題 : Edible yellow pigments from *Monascus*.
- 登録者 : Hiroi, Tadao; Shima, Teiji; Suzuki, Tsuneo; Tsukioka, Mototsugu; Takahashi, Tsuyoshi
- 所属機関 : Japan
- 特許 : Japan Kokai Tokkyo Koho Jp 7525766 年月日 : 750318
- 申請 (Application) : Japan Jp 7378761 年月日 : 730711; 頁 : 3 pp.
- 資料区分 : 醗酵.
- 要約 : *Monascus anka*. *Monascus purpureus* からの食用黄色色素
- 関連 Cas.No. : 21516-68-7
50980-32-0
- 文献 166 .
- 標題 : *Monascus anka* の突然変異種によって生産された Anka 色素
- 原文標題 : Anka pigment produced by a mutant of *Monascus anka*.
- 著者 : Su, Yuan-Chi; Chen, Wen-Lian; Lee, Ya-Huang
- 所属機関 : Dep. Agric. Chem., Natl. Taiwan Univ., Taipei, Taiwan
- 学会誌等 : Kuo Li Tai-Wan Ta Hsueh Nung Hsueh Yuan Yen Chiu Pao Kao 日付 : 1973
巻 : 14 ; 号 : 8; 頁 : 41-56
- 使用言語 : 中国語
- 資料区分 : 微生物生化学
- 要約 : *Monascus anka* の突然変異種によって生産された Anka 色素
- 文献 167 .
- 標題 : 水溶性紅麴色素
- 原文標題 : Water-soluble *Monascus* pigment.
- 登録者 : Ito, Hideichi; Watanabe, Susumu; Yamaguchi, Yuzo; Yoshida, Tashio; Kamatsu, Akira
- 指定代理人 : Takasago Perfumery Co., Ltd.
- 特許 : Japan Tokkyo Koho Jp 7344880 年月日 : 731227
- 申請 (Application) : Japan Jp 70101722 年月日 : 701118; 頁 : 3 pp.
- 資料区分 : 醗酵.
- 要約 : *Monascus anka*. *Monascus purpureus* より得られた水溶性紅麴色素
- 文献 168 .
- 標題 : 水溶性紅麴色素
- 原文標題 : Water soluble *Monascus* pigment.
- 登録者 : Yamaguchi, Yuzo; Ito, Hideichi; Watanabe, Susumu; Yoshida, Toshio; Komatsu, Akira
- 特許 : United States Us 3765906 年月日 : 731016
- 申請 (Application) : United States Us 238949 年月日 : 720328; 頁 : 5 pp.
- 資料区分 : 食品
- 要約 : *Monascus anka*. *Monascus purpureus* より得られた食用水溶性紅麴色素
- 文献 169 .
- 標題 : アンカフラビンの分離と構造。 *Monascus anka* からの新しい色素。
- 原文標題 : Isolation and structure of ankaflavine. New pigment from *Monascus anka*.

著者 : Manchand, Percy S.; Whalley, W. B.; Chen, Fa-Ching
所属機関 : Sch. Pharm., Univ. London, London, Engl.
学会誌等 : Phytochemistry 年月日 : 1973 ; 巻 : 12 ; 号 : 10 ; 頁 : 2531-2
使用言語 : 英語.
資料区分 : 微生物生化学
要約 : Nomenclature, new natural products.
新天然物のアンカフラビンの分離と分子構造。 *Monascus anka* から
の新しい色素。
関連 Cas.No. : 50980-32-0

文献 170.

標題 : 複素環アミンの変異誘発性に及ぼす *Monascus* 属由来の食用着色料
の抑制効果

原文標題 : Inhibitory effects of food-coloring agents derived from *Monascus* on the
mutagenicity of heterocyclic amines.

著者 : Izawa, S. Harada, N.; Watanabe, T.; Kotokawa, N.; Yamamoto, A.; Hayatsu, H.;
Arimoto-Kobayashi, S. Yaegaki Zymotechnics, Inc. Japan.

所属機関 : Washington, D.C. : American Chemical Society.

学会誌等 : of agricultural and food chemistry. Oct 1997. v. 45 (10) p.3980-3984.
Issn : 0021-8561

使用言語 : 英語.

副原文標題 : Ind; Other Us (not Exp Stn, Ext, Usda; Since 12/76);

発行国 : 日本-cabt

要約 : *Monascus anka* 及び *M.purpureus* (紅麴) から抽出した赤色及び黄色色素
とラッカイン酸は, Ames 試験において, 3 - ヒドロキシアミノ - 1
- メチル - 5H - ピリド [4, , 3 - b] インドール [Trp - P - 2
(NHOH)] の変異誘発性を阻害した。紅麴の両色素は 2 - アミノ - 3
- メチルイミダゾ [4, 5 - f] キノリン, 2 - アミノ - 3, 4ジメチ
ルイミダゾ [4, 5 - f] キノリン及び調理 - 肉抽出液の変異誘発性
を阻害した。また, 紅麴色素による変異誘発性の阻害は Trp - P - 2
(NHOH) の分解によると示唆した。

キーワード : *Monascus* 属; 麴; 天然着色料; 抗変異原; 芳香族アミン; 複素環化合物
; インドール誘導體; キノリン誘導體; 変異誘発物質; Ames 試験; 高
速液体クロマトグラフィー

文献 171.

標題 : *Monascus anka* 由来のモノアミノオキシダーゼ阻害作用を持つ一連
の新規クマリン誘導體

原文標題 : A new series of coumarin derivatives having monoamine oxidase inhibitory
activity from *Monascus anka*.

著者 : Hossain, C. F.; Okuyama, E.; Yamazaki, M.

所属機関 : Faculty of Pharmaceutical Sciences, Chiba University, 1-33 Yayoi-cho, Inage-ku,
Chiba 263, Japan.

学会誌等 : Chemical and Pharmaceutical Bulletin vol. 44 (8) : p.1535-1539 発行年 :
1996 Issn : 0009-2363

参考文献数 : 13 ref.

使用言語 : 英語.

要約 : 標題菌類から単離された共役ピラノ - クマリン骨格を持つ一連の新
規色素, モナンカリン A ~ F, の構造を, 分光法及び化学修飾によ
り明らかにした。モナンカリン A ~ D は, モノアミノオキシダー

ゼ(MAO)阻害作用を示したが、モナンカリン E 及び F 又は他の単純な何種類かのクマリン誘導体では、その活性は観察されなかった。モナンカリン C は、マウス脳を用いた試験では、MAO - A より強く MAO - B を阻害したが、この特異性はマウス肝臓 MAO では見いだされなかった。

キーワード : *Monascus* 属; 生物色素; 分子構造; ケトン; モノアミノオキシダーゼ阻害剤; クマリン誘導体; ヒドロピラン誘導体; フェノール類; プロパノール誘導体; エタノール誘導体

関連 Cas.No. : 91-64-5
9001-66-5

文献 172.

標題 : **ダイズとサトウキビ廃棄物に繁殖する紅麴菌 による α -ガラクトシダーゼの生産**

原文標題 : Production of alpha -galactosidase by *Monascus* grown on soybean and sugarcane wastes.

著者 : Wong-Leung, Y. L.; Fong, W. F.; Lam, W. L.

所属機関 : Department of Chemistry, Hong Kong Baptist College, Kowloon, Hong Kong.

学会誌等 : World of Microbiology & Biotechnology vol. 9 (5) : p.529-533; 発行年 : 1993 Issn : 0959-3993

使用言語 : 英語.

要約 : ダイズとサトウキビ廃棄物の利用について *Monascus anka* による菌の成長と α -ガラクトシダーゼの生産. ダイズとサトウキビのいずれの抽出物は細胞発育を増進した. しかし、サトウキビの廃棄物は、 α -ガラクトシダーゼの生産より良い結果を示した. 5%のw/vのダイズと7%のw/vのサトウキビ廃棄物は最も良い結果を与えてた.

関連 Cas.No. : 9025-35-8

文献 173.

標題 : ***Monascus anka* と利用と赤色色素の生産に関する基本的な研究**

原文標題 : Basic studies on the utilization of *Monascus anka* and red pigment produced by this strain.

著者 : Hosono, A.; Ezoe, D.; Shimada, K.; Itoh, J.-I.; Hiroi, T.; Shima, T.; Tokita, F.

所属機関 : Fac. of Agric., Shinshu Univ., Ina 396, Japan.

学会誌等 : Japanese of Dairy and Food Science vol. 26 (2) : p.A93-A99; 発行年 : 1977 Issn : 0385-0218

使用言語 : 日本語.

要約 : 真菌 *Monascus anka* は、赤米酒として日本と中国で製造されている. この菌を用いてチーズスタータとして試験した. 21 日間の熟成期の間、熟成歩合 (すなわち水ソリュブルである完全なNの%) は 8.93 から 20.70 %まで増加した. ソフトなタイプの熟したチーズは 24.7 %のタンパク質、23.65 %大きくなった、そして 1.53 %の灰を含んでいた. 乳糖が炭素源として用いられたとき、*M. anka* による赤色色素産生が最も高かった. 牛乳たんぱく質と赤色色素の結合は、ブルガリア乳酸かん菌あるいはトリプシンによる加水分解の程度に影響を受けた

関連 Cas.No. : 62-42-3

文献 174.

標題 : 発酵によるニンニク組成
原文標題 : Fermented garlic composition.
著者 : Kakimoto M; Suzuki A; Nishimoto I; Shiraishi K; Itakura Y
特許指定代理人 : Wakunaga Pharmaceutical Co Ltd
特許 : Wo 9825481 A1
受理国 : 日本 (date (S):19961210)
受理日年月日 : 19971127
使用言語 : 日本語.
要約 : ニンニクは、糖尿病、肝臓病気、がん、免疫疾患、高脂血症などの
 予防薬あるいは治療の薬としてに役立つので、臭気なしのニンニク
 の利用が増加する可能性がある。
Aspergillus oryzae あるいは *Monascus anka* の醗酵により酵素的に臭気
 をなくしたニンニクは、食物と製薬に取り入れられる可能性がある。

文献 175.

標題 : ダイズとサトウキビ廃棄物に繁殖する紅麹菌 による α -ガラクトシ
 ターゼの生産
原文標題 : Production of alpha-galactosidase by *Monascus* grown on soybean and
 sugarcane wastes.
著者 : Wong-Leung, Y.L.; Fong, W.F.; Lam, W.L. (Department of Chemistry, Hong
所属機関 : Kong Baptist College, Kowloon (Hong Kong))
学会誌等 : World of Microbiology and Biotechnology, 1993, v. 9 (5) p. 529-533
参考文献数 : 15 ref.
使用言語 : 英語.

文献 176.

標題 : 中国の赤酵母の米の低コレステロールによる食事
原文標題 : Cholesterol-lowering effects of a proprietary Chinese red-yeast-rice dietary
 supplement.
著者 : Heber D (reprint) ; Yip I; Ashley Jm; Elashoff テンマーク; Elashoff Rm;
 Go Vlw
所属機関 : Univ Calif Los Angeles,sch Med, Ctr Human Nutr, 900 Vet
 Ave, Room 1-2-217/Los Angeles//Ca/90095 (reprint); Univ Calif Los
 Angeles,sch Med, Div Clin Nutr, Dept Med/Los Angeles//Ca/90095; Univ
 Calif Los Angeles,sch Med, Div Clin Nutr, Dept Biomath/Los Angeles
 //Ca/90095
学会誌等 : american of clinical Nutrition, 1999, V69, N2 (feb), P231-236
 issn : 0002-9165 発行日 : 19990200
発行者 : amer Soc Clinical Nutrition, 9650 Rockville Pike, Subscriptions, Rm L-3300,
 Bethesda, Md 20814-3998
使用言語 : 英語、学術誌.
発行国 : 米国
要約 : 赤酵母米がコレステロールとトリアシルグリセロールを減らし、低
 コレステロールへの新しい食物としての可能性を提供する。

文献 177.

標題 : *Monascus purpureus* のオリゴケタイド色素の生物活性
原文標題 : Biological activities of oligoketide pigments of *Monascus purpureus*.
著者 : Martinkova L (reprint) ; Patakovajuzlova P; Kren V; Kucerova Z;
 Havlicek V; Olsovsky P; Hovorka O; Rihova B; Vesely D; Vesela D;

- Ulrichova J; Prikrylova V
- 所属機関 : Acad Sci Czech Republ, Inst Microbiol, Videnska
1083/Cz-14220 Prague 4//Czech Republic/ (reprint)
- 学会誌等 : food Additives And Contaminants, 1999, V16, N1 (jan), P15-24
issn : 0265-203X 発行日 : 19990100
- 発行者 : taylor & Francis Ltd, One Gunpowder Square, London Ec4A 3de, England
- 使用言語 : 英語、学術誌.
- 発行国 : Czech Republic
- 要約 : Rubropunctatin (1), monascorubin (2), monascin (3) and ankaflavin
(4) はシリカゲルの上のフラッシュクロマトグラフィーあるいは逆相によって *Monascus purpureus* の菌糸体から精製された。胎児毒性はニワトリ胎児に対して $2 > 1 > 3 > 4$ の順に減少した。同族体1と3はこれらの生体に奇形発生効果を示した。1と2は、*Bacillus subtilis* and *Candida pseudotropicalis* に対して抗生物質活性を示した。マウス T-splenocytes に対して免疫反応抑制を3と4が増大させた。いずれも化合物も肝細胞に対して細胞障害能活動を示さなかったグリシンを持っている *M. purpureus* の細胞へグリシンを添加し暗赤色化合物に5と6が得られる。それらの化合物は、1と2のピラン部分がグリシンのアミノ基によってO-原子の置換によってN-置換の dihydropyridine 部分に変わり5と6を与えた。化合物5と6はが主色素の1-4より生物活性は低かった。。
- 文献 178.
- 標題 : *Monascus purpureus* が発酵した米(赤酵母米) 高コレステロール血症状動物モデルの血液コレステロールを下げる天然食糧産物
- 原文標題 : *Monascus purpureus*-fermented rice (red yeast rice) : A natural food product that lowers blood cholesterol in animal models of hypercholesterolemia
- 著者 : Li Cl; Zhu Y; Wang Yy; Zhu Js; Chang J (reprint) ; Kritchevsky D
- 所属機関 : Pharmanex Inc, 625 Cochran St/Simi Valley//Ca/93065 (reprint); Pharmanex Inc./Simi Valley//Ca/93065; Beijing Med Univ, sch Pharm, Dept Biochem Pharmacol/Beijing 100083//Peoples R China;/ Wistar Inst Anat & Biol./Philadelphia//Pa/19104
- 学会誌等 : nutrition Research, 1998, V18, N1 (jan), P71-81
issn : 0271-5317 発行日 : 19980100
- 発行者 : pergamon-elsevier Science Ltd, the boulevard, Langford Lane,
Kidlington, Oxford, England Ox5 1gb
- 使用言語 : 英語、学術誌.
- 発行国 : 米国; Peoples R China
- 要約 : 25 %カゼイン飼料摂取により血清コレステロールが上昇したウサギに、同じ飼料を与え続けながら標題の発酵赤酵母米を一日 0.2, 0.4 及び 0.8g / kg・体重与えると、いずれの群でも摂取量に応じて血清総コレステロールは減少した。また卵黄、ラード、コレステロールを含む飼料の摂取によりコレステロールの上昇した状態でも発酵赤酵母米投与により血清コレステロールは減少した。ラード、大豆油にコレステロールを添加した飼料を与えたウサギでも、発酵赤酵母米投与により血清コレステロールやトリグリセリドの低下が観察された。
- キーワード : 米製品; 発酵食品; *Monascus* 属; 高コレステロール血症; ウサギ; 食餌効果; コレステロール; 脂質低下作用; 血清中濃度; アテローム性動脈硬化症; 伝統食品

文献 179.

標題 : *Fungus Monascus* の二次代謝産物の生物活性
原文標題 : Biological-activity of secondary Metabolites of the Fungus *Monascus*.
著者 : martinkova L; Juzlova P; Vesely D; Hovorka O; Olsovsky P; Prikrylova V;
Kucerova Z; Kren V
所属機関 : Acad Sci Czech Republ,inst Microbiol/Prague 14220
4//Czech Republic/; Inst Chem Technol,inst Fermentat Chem &
Bioengn/Prague 16600 6//Czech Republic/; Inst Expt Med/Olesnice
51783//Czech Republic/
学会誌等 : chemicke Listy, 1996, V90, N9 (sep), P699-700; issn : 0009-2770
使用言語 : 英語、学術誌.
発行国 : Czech Republic

文献 180.

標題 : *Monascus purpureus* からの長鎖脂肪酸
原文標題 : long-chain Fatty-acids from *Monascus purpureus*.
著者 : juzlova P; Rezanka T; Martinkova M; Kren V
所属機関 : Inst Chem Technol,technicka 5/Cr-16628 Prague 6//Czech
Republic/; Inst Microbiol/Prague 14220 4//Czech Republic/
学会誌等 : phytochemistry, 1996, V43, N1 (sep), P151-153; issn : 0031-9422
使用言語 : 英語、学術誌.
発行国 : Czech Republic
要約 : 標記菌類の赤色尾及び白色突然変異体から採取した長鎖脂肪酸をガ
スクロマトグラフィー - 質量分析により同定し、定量した。C12 ~
C24 の脂肪酸を採取し、39 種の脂肪酸 (22 飽和脂肪酸, 14 モノエノ
ン脂肪酸, 2 ジエノン脂肪酸及びアルファ - リノレン酸) を同定し
た。2 変異体の中の脂肪酸組成の違いを調べた。
キーワード : *Monascus* 属; 脂肪族カルボン酸; 脂肪酸組成; 突然変異体; GC - MS
分析; 不飽和カルボン酸; ジエン

文献 181.

標題 : 菌類 *Monascus purpureus* による色素生産のための基質としてのエタ
ノール
原文標題 : ethanol as substrate for pigment Production By the fungus *Monascus purpureus*.
著者 : juzlova P; Martinkova L; Lozinski J; Machek F
所属機関 : acad Sci Czech Republ,inst Microbiol,dept
I,lab114,videnska 1083/Cr-14220 Prague 4//Czech Republic/; Acad Sci
Czech Republ,inst Microbiol,dept Biogenesis & Biotechnol Nat
Prod/Prague//Czech Republic/
学会誌等 : enzyme And Microbial Technology, 1994, V16, N11 (nov), P996-1001
issn : 0141-0229
使用言語 : 英語、学術誌.
発行国 : Czech Republic
要約 : 黄色 (アンカフラビン, モナシン), オレンジ (モナスコルブリン),
赤色, (モナスコルブラミン) などポリケチド色素生産のために 2 %
エタノールを単一炭素源として用いたところ, マルトースで培養し
た時よりも高い色素生産性を示した。この時炭素源が大変重要な要
因であり, 生産される色素の色が大きな影響を受けた。エタノール
利用効率を上げるために, まずマルトースで培養するという 2 段階

- 法が有効であった。
- キーワード : *Monascus* 属; 生物色素; 発酵; 培地; エタノール; マルトース; 培養条件; 天然着色料; ジヒドロフラン誘導體; テトラヒドロフラン誘導體; ラクトン
- 文献 182.
- 標題 : *Monascus purpureus* によるエタノール及び色素生産に対する炭素源の効果
- 原文標題 : effect of carbon Source on ethanol And Pigment Production By *Monascus purpureus*.
- 著者 : Chen Mh; Johns Mr
- 所属機関 : Univ Queensland,dept Chem Engn/Brisbane/Qld 4072/Australia/; Univ Queensland,dept Chem Engn/Brisbane/Qld 4072/Australia/
- 学会誌等 : enzyme And Microbial Technology, 1994, V16, N7 (jul), P584-590
issn : 0141-0229
- 使用言語 : 英語、学術誌.
- 発行国 : Australia
- 副原文標題 : Scisearch; Cc Life--Current Contents, Life Sciences; Cc Agri--Current Contents, Agriculture, Biology & Environmental Sciences
- Journal Subject Category : Biotechnology & Applied Microbiology
- 要約 : 標記糸状菌の抽出液から黄色色素 2 種, オレンジ色色素 2 種および赤色色素 1 種を検出した。赤色色素のモナスコルブラミン(I)が主要な生産物であった。グルコースをマルトースに変えることで I 生産性が向上した。炭素源濃度 50gl - 1 では, 通気条件で多量のエタノールが生産された。このことは呼吸発酵同時代謝が起こっていることを示唆している。20gl - 1 のグルコースを含む培地ではエタノール生産は最少, I 生産は高レベルであった。
- キーワード : *Monascus* 属; エタノール; 生物色素; 培養条件; グルコース; マルトース; 生産性; ペプトン; 濃度依存性; 呼吸; エタノール発酵
- 文献 183.
- 標題 : 肉製品中の亜硝酸塩の代りとしての *Monascus* 抽出物の使用
- 原文標題 : Use of *Monascus* Extracts as an Alternative to nitrite in meat-products.
- 著者 : Finkgremmels J; Dresel J; Leistner L
- 所属機関 : Bundesanstalt Fleischforsch,inst Mikrobiol Toxikol & Histol,ec Baumann Str 20/D-8650 Kulmbach//Fed Rep Ger/
- 学会誌等 : fleischwirtschaft, 1991, V71, N3, P329-331
- 使用言語 : german
- 発行国 : Federal Republic of germany
- 要約 : *Monascus purpureus* の米培養液から調整した抽出物を用いて, 肉製品の発色剤の代替物としての効果を調べた。抽出物を 1000 ~ 4000ppm 添加したソーセージと 72ppm の亜硝酸を添加したものについて, 色調および退色の程度を調べた。色調は 4000ppm 添加したものと 72ppm 亜硝酸添加したものの赤味は同じで, 亜硝酸塩と併用することによって色調が改善された。
- キーワード : *Monascus* 属; フランクフルトソーセージ; 亜硝酸塩; 発色剤; 抽出液; 食肉加工; 併用効果; 色; 退色; 塩漬; 豚肉
- 文献 184.

- 標題** : *Monascus purpureus* が発酵した米(赤酵母米) 高コレステロール血症状動物モデルの血液コレステロールを下げる天然食糧産物
原文標題 : *Monascus purpureus*-fermented rice (red yeast rice) : A natural food product that lowers blood cholesterol in animal models of hypercholesterolemia.
Changling リトアニア;
著者 : Yan Zhu; Yinze Wang; Zhu J S; Chang J; Kritchevsky D
所属機関 : Department of Biochemical 薬理学, School of Pharmacy, Beijing Medical University, Beijing 100083, China; Pharmanex, Inc., 625 Cochran Street, Simi Valley, Ca 93065, United States; Wistar Institute, 3601 Spruce Street, Philadelphia, Pa 19104, United States
学会誌等 : Nutrition research : (New York, Ny), 1998, 18 (1) 71-81; Issn : 0271-5317
参考文献数 : 12 ref.
発行国 : United States
使用言語 : 英語.
要約 : 25 %カゼイン飼料摂取により血清コレステロールが上昇したウサギに、同じ飼料を与え続けながら標題の発酵赤酵母米を一日 0.2, 0.4 及び 0.8g / kg・体重与えると、いずれの群でも摂取量に応じて血清総コレステロールは減少した。また卵黄、ラード、コレステロールを含む飼料の摂取によりコレステロールの上昇した状態でも発酵赤酵母米投与により血清コレステロールは減少した。ラード、大豆油にコレステロールを添加した飼料を与えたウサギでも、発酵赤酵母米投与により血清コレステロールやトリグリセリドの低下が観察された。
- 英文キーワード** : Rice; fermented Product (醱酵生産物) Lipids; Lipoprotein; Hyperlipemia; Cholesterol; Biological activity; Hypercholesterolemia; Experimental disease; Atherosclerosis; Prevention; Pharmacognosy; Folk medicine; China; Rabbit; Quail; Animal model; Asien; Asia; Cereal; Feeding; Diet therapy; Metabolic diseases; Dyslipemia; Hyperlipoproteinemia; Cardiovascular disease; Vascular disease; Lagomorpha; Mammalia; Vertebrata; Aves; Asie; Cereale; Alimentation; Traitement dietetique; Metabolisme pathologie; Dyslipemie; Hyperlipoproteinemie; Appareil circulatoire pathologie; Vaisseau sanguin pathologie; Lagomorpha; Mammalia; Vertebrata; Aves; Asia; Cereal; Alimentacion; Tratamiento dietetico; Metabolismo patologia; Dislipemia; Hiperlipoproteinemia; Aparato circulatorio patologia; Vaso sanguineo patologia; Lagomorpha; Mammalia; Vertebrata; Aves
キーワード : 米製品; 発酵食品; *Monascus* 属; 高コレステロール血症; ウサギ; 食餌効果; コレステロール; 脂質低下作用; 血清中濃度; アテローム性動脈硬化症; 伝統食品
- 文献 185.**
標題 : ダイオードアレイ検出及びタンデム質量分析計を用いた液体クロマトグラフィーによる Anka 色素の分析
原文標題 : Analysis of anka pigments by liquid chromatography with diode array detection and tandem mass spectrometry.
著者 : Teng S S; Feldheim W
所属機関 : Institute of Human Nutrition and Food Science, University of Kiel, Duesternbrooker Weg 17-19, 24105 Kiel, Germany
学会誌等 : Chromatographia, 1998, 47 (9-10) 529-536
参考文献数 : 18 ref.
発行国 : ドイツ.

- 使用言語 : 英語.
- 要約 : *Monascus purpureus* Anka 色素 6 種の分析法を提案した。二次元薄層クロマトグラフィーまたは液体クロマトグラフィー (LC) を検討した結果, C18 カラムに移動相としてアセトニトリル・水 (80:20) を用い, 紫外吸収検出器 (233nm) を用いて定量する LC 法を開発した。このほか, 同定のために LC - 大気圧化学イオン化タンデム質量分析及び直接プローブ質量分析を, また UV スペクトル測定にダイオードアレイ検出器を適用した。
- 英文キーワード : Analysis method; Chemical analysis; Organic pigment; Oxygen heterocycle; Oxygen nitrogen heterocycle; Tricyclic compound; Lactone; Plant origin; *Monascus*; Thin layer chromatography; Hplc chromatography; Coupled method; Mass spectrometry Ms/Ms; Chemical ionization; Atmospheric pressure; Ultraviolet visible spectrometry; Qualitative analysis; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta
- キーワード : 高速液体クロマトグラフィー; 生物色素; *Monascus* 属; 痕跡量成分; 定量分析; 薄層クロマトグラフィー; 分光測光検出器; HPLC - MS 分析; タンデム質量分析; フォトダイオードアレイ検出器
- 文献 186.
- 標題 : 漢方薬からの *Monascus purpureus* (赤酵母) 処理米の血清脂質-低下効果の Multicenter 医療実験。
- 原文標題 : Multicenter clinical trial of the serum lipid-lowering effects of a *Monascus purpureus* (red yeast) rice preparation from traditional chinese medicine.
- 著者 : Wang J; Lu Z; Chi J; Wang W; Su M; Kou W; Yu P; Yu L; Chen L; Zhu J S; chang J
- 所属機関 : Dongzhimen Hospital, Beijing University for Traditional Chinese Medicine, Beijing, China; Cardiovascular Institute and Fuwai Hospital, Chinese Academy of Medical Sciences, Beijing, China; Beijing Hospital, Ministry of Public Health of China, Beijing, China; Clinical 薬理学 Research Center of the Ministry of Public Health at Haerbin Medical University, Haerbin, Heilongjiang, China; Wbi Peking University Biotech. Co. Ltd., Beijing, China; Pharmanex, Inc., Simi Valley, California, United States
- 学会誌等 : Current therapeutic research, 1997, 58 (12) 964-978 Issn : 0011-393X
- 参考文献数 : 17 ref.
- 発行国 : United States
- 使用言語 : 英語.
- 要約 : 天然物 *Monascus purpureus* (赤酵母) 処理米の効力は、血清脂質の制御。適切なダイエットと関連しての *M. purpureus* 処理米の使用が脂質-低下効果を引き起こした。漿液コレステロールとトリグリセライドを高めた。
- 文献 187.
- 標題 : *Monascus purpureus* の色素脱失株による脂質生産
- 原文標題 : Lipid production by *Monascus purpureus* albino strain.
- 著者 : Rasheva T; Kujumdzieva A; Hallet J N
- 所属機関 : Department of Microbiology, Faculty of Biology, The University of Sofia, 8 Dragan Tzankov St., 1421 Sofia, Bulgaria; Laboratoire de Biotechnologie, Universite de Nantes, Nantes, France
- 学会誌等 : J of biotechnology, 1997, 56 (3) 217-224
- 参考文献数 : 14 ref.

使用言語 : 英語.
 要約 : 赤色色素生産性標題子囊菌類 DSM1379 の親株から色素脱失変異株 (I) を MEPAG 固体培地上で選別した。I の深部培養における I の生合成速度を Chapec Dox 培地の C / N 比を塩化アンモニウムで 10:1 及び 80:1 に調整して求めた。グルコース及び窒素の比消費速度と脂質生産から C / N 比 80:1 がより効率的に脂質を生合成することが分かった。C / N 比及び窒素源によって中性脂質, りん脂質及び糖脂質の組成は影響されなかった。遊離脂肪酸の組成は主に C18:1 (45.5 %) と C16 (22.1 %) で構成されていた。I は 51 % の飽和脂肪酸を含むトリグリセリドの割合が 88 % の脂質を高濃度生産した。

英文キーワード : Lipids; Production; Biosynthesis; Pigments; Microorganism culture; Mutation; Kinetics; Fatty acids; Chemical composition; Submerged culture; Albinism; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta

キーワード : *Monascus* 属; 色素脱失; 突然変異体; 脂質; 発酵; 培養条件; 栄養素要求性; 深部培養; バイオマス; 脂肪酸組成

文献 188.
 標題

: *Monascus purpureus* の深部培養法による赤色色素生産の新しいプロセス。

原文標題

: A new process for red pigment production by submerged culture of *Monascus purpureus*.

著者

: Hamdi M; Blanc P J; Loret M O; Goma G

所属機関

: Ecole Supérieure des Industries Alimentaires, 58 Avenue Alain Savary, 1003 Tunis, Tunisia; Departement de Genie Biochimique et Alimentaire. Ua - cnrs-N Degree 544. Insa, Complexe Scientifique de Rangueil, 31077 Toulouse, France

学会誌等

: Bioprocess engineering : (Berlin, West), 1997, 17 (2) 75-79

参考文献数

: 10 ref.

発行国

: ドイツ.

使用言語

: 英語.

要約

: 赤色色素の生成は、*Monascus purpureus* の深部培養法でブドウ糖とエタノールの培養培地で最適。最適化された培養培地はホスファートが低かった。ブドウ糖とエタノールの影響について研究をした。

英文キーワード

: Microorganism culture; Production; Inoculum; Comparative study; Spores; Submerged culture; culture Medium (培地); Fermentation; Glucose; Ethanol; Pigments Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta

文献 189.
 標題

: 固形培地醱酵モデルシステムによる *Monascus purpureus* による天然色素生産の研究。

原文標題

: A study of natural pigment production with *Monascus purpureus* by solidstate fermentation model systems.

著者

: Schumacher J D; Kunz B; Byoun K E

所属機関

: Institut fuer Lebensmitteltechnologie, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universitaet Bonn, Roemerstrasse 164, 53117 Bonn, Germany; Department of Food Science and Nutrition, College of Natural Science, Soonchunhyang University, 336-600 P. O. Box 97, Onyang Chungnam, Korea, Republic of

学会誌等 : Advances in food sciences, 1996, 18 (3-4) 113-120
参考文献数 : 21 ref.
発行国 : ドイツ.
使用言語 : 英語.
要約 : 赤米の生産のために固型発酵モデルシステムで *Monascus purpureus* の発酵。

物理化学的の処理は 15-20 分の高圧蒸気殺菌法が最も良好である。このステップの段階で若干の無機の塩の付加はの前に色素収益を高める。1 キログラムの米に 25 センチメートルの反応炉層が固形培地発酵システムとして適している。

英文キーワード : Yield; Environmental factor; Rice; Mineral salt; Autoclaving; Pretreatment; Microorganism culture; Production; Pigments; Natural dye; Solid substrate fermentation; Optimization; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Food additive; Cereal; Bioreactor; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Additif alimentaire; Cereale; Bioreacteur; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Aditivo alimentario; Cereal; Biorreactor

文献 190.

標題 : *Monascus purpureus* からの長鎖脂肪酸
原文標題 : Long-chain fatty acids from *Monascus purpureus*.
著者 : Juzlova P; Rezanka T; Martinkova L; Kren V
所属機関 : Institute of Chemical Technology, Technicka 5, 166 28 Prague, Czech Republic
学会誌等 : Phytochemistry, 1996, 43 (1) 151-153
Issn : 0031-9422 Availability : InisT-9408; 354000063677680240

参考文献数 : 19 ref.
発行国 : United States
使用言語 : 英語.
要約 : 標記菌類の赤色尾及び白色突然変異体から採取した長鎖脂肪酸をガスクロマトグラフィー - 質量分析により同定し, 定量した。C12 ~ C24 の脂肪酸を採取し, 39 種の脂肪酸 (22 飽和脂肪酸, 14 モノエノン脂肪酸, 2 ジエノン脂肪酸及びアルファ - リノレン酸) を同定した。2 変異体の中の脂肪酸組成の違いを調べた。

英文キーワード : Fatty acids; Long chain; Isolation; Mutation; Molecular structure; Intraspecific comparison; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta

キーワード : *Monascus* 属; 脂肪族カルボン酸; 脂肪酸組成; 突然変異体; GC - MS 分析; 不飽和カルボン酸; ジエン

文献 191.

標題 : 菌類 *Monascus* により産生されるポリケチド色素の生物学的活性
原文標題 : Biological activity of polyketide pigments produced by the fungus *Monascus*.
著者 : Martinkova L; Juzlova P; Vesely D
所属機関 : Inst. microbiology Czech acad. sci., dep. biogenesis biotechnology natural products., lab. biotransformations, 142 20 Prague, Cze

学会誌等 : of applied bacteriology, 1995, 79 (6) 609-616 Issn : 0021-8847

参考文献数 : 25 ref.

発行国 : 英国.

使用言語 : 英語.

要約 : *M.purpureus* の色素は, 細菌に対するだけでなく酵母や糸状菌類のいくつかの種に対する抗生物質作用及びはい毒性と催奇性を含む生物

活性を持っていた。これらの活性は、オレンジ成分(モナスコルブリン及びルプロンクタミン)の存在に依存していた。これらの化合物の形成は、培養培地の組成や培養法に影響された。アミノ酸、ペプチドまたは蛋白質が培養期に利用できると、生物活性化合物は不活性複合体やより少ない範囲で、いくつかの生物活性を保持する紫色素(モナスコルブラミン及びルプロンクタミン)に変換された。

英文キーワード : Pigments; Microbial origin; Folk medicine; Far east; Biological activity; Antibiotic; Antimicrobial agent; Teratogen; Production; Microorganism culture; Environmental factor; Nutrient; Toxicity; Asien; Asia; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Asie; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Asia; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta

キーワード : *Monascus* 属; ジヒドロフラン誘導体; テトラヒドロフラン誘導体; 生物色素; 抗生物質産生菌; 毒性; はい; 奇形; 有機窒素; 米; コムギ; オオムギ; 生物活性; 可視吸収スペクトル; 薄層クロマトグラフィー; 増殖阻害; 高速液体クロマトグラフィー; ラクトン

文献 192.

標題 : 菌類 *Monascus purpureus* による色素生産のための基質としてのエタノール

原文標題 : Ethanol as substrate for pigment production by the fungus *Monascus purpureus*.

著者 : Juzlova P; Martinkova L; Lolinski J; Machek F

所属機関 : Acad. sci. Czech Republic, inst. microbiology, dep. biogenesis biotechnology natural products, 142 20 Prague, Czechoslovakia

学会誌等 : Enzyme and microbial technology, 1994, 16 (11) 996-1001 Issn : 0141-0229

参考文献数 : 12 ref.

発行国 : 米国

使用言語 : 英語.

要約 : 黄色(アンカフラビン, モナシン), オレンジ(モナスコルブリン), 赤色, (モナスコルブラミン)などポリケチド色素生産のために2%エタノールを単一炭素源として用いたところ, マルトースで培養した時よりも高い色素生産性を示した。この時窒素源が大変重要な要因であり, 生産される色素の色が大きな影響を受けた。エタノール利用効率を上げるために, まずマルトースで培養するという2段階法が有効であった。

英文キーワード : Ethanol; Substrate; Pigments; Biosynthesis; Production; Microorganism culture Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta

キーワード : *Monascus* 属; 生物色素; 発酵; 培地; エタノール; マルトース; 培養条件; 天然着色料; ジヒドロフラン誘導体; テトラヒドロフラン誘導体; ラクトン

文献 193.

標題 : *Monascus purpureus* によるエタノール及び色素生産に対する炭素源の効果

原文標題 : Effect of carbon source on ethanol and pigment production by *Monascus purpureus*.

著者 : Ming-HO Chen; Johns M R

所属機関 : Univ. Queensland, dep. chemical eng., Brisbane Queensl. 4072, Australia

学会誌等 : Enzyme and microbial technology, 1994, 16 (7) 584-590 Issn : 0141-0229

参考文献数 : 25 ref.
 発行国 : 米国
 使用言語 : 英語.
 要約 : 糸状菌の抽出液から黄色色素 2 種, オレンジ色色素 2 種および赤色色素 1 種を検出した。赤色色素のモノスコルブラミン (I) が主要な生産物であった。グルコースをマルトースに変えることで I 生産性が向上した。炭素源濃度 50gl⁻¹ では, 通気条件で多量のエタノールが生産された。このことは呼吸発酵同時代謝が起こっていることを示唆している。20gl⁻¹ のグルコースを含む培地ではエタノール生産は最少, I 生産は高レベルであった。

英文キーワード : Ethanol; Liquid medium; Biosynthesis; Pigments; Microorganism culture; Crabtree effect; Glucose; Maltose; Concentration effect; Metabolism; Carbon source; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta

キーワード : *Monascus* 属; エタノール; 生物色素; 培養条件; グルコース; マルトース; 生産性; ペプトン; 濃度依存性; 呼吸; エタノール発酵

文献 194.

標題 : *Monascus purpureus* による色素生産に及ぼす pH と窒素源の影響
 原文標題 : Effect of ph and nitrogen source on pigment production by *Monascus purpureus*.
 著者 : Ming-HO Chen; Johns M R
 所属機関 : Univ. Queensland, dep. chemical eng., Australia
 学会誌等 : Applied microbiology and biotechnology, 1993, 40 (1) 132-138
 Issn : 0175-7598

参考文献数 : 24 ref.

原文標題 : **Country of Publication : Federal Republic of Germany**

使用言語 : 英語.

要約 : グルコース培地での標題糸状菌による色素アンカフラビン生産は低 pH (pH4.0) が適し, モナシン, ルプロブクダチン, モナスコルブラミン (I) 生産には pH の影響は小さかった。窒素源は硝酸塩よりもアンモニウムとペプトンが生育, 色素生産ともに好適であった。I は主生成色素であり, I の生産はグルコース-ペプトン培地, pH6.5 で培養したときに最大となった。

英文キーワード : Pigments; Biosynthesis; Microorganism culture; Batchwise; Environmental factor; ph; Fermenter; Microorganism growth; Kinetics; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Bioreactor; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Bioreacteur; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Biorreactor

キーワード : *Monascus* 属; 生物色素; 発酵制御; 液体培地; グルコース; ペプトン; 塩化アンモニウム; 硝酸ナトリウム; pH 依存性; 天然着色料; 回分培養; 発酵

文献 195.

標題 : 紅麴色素の液体培養

原文標題 : Submerged production of *Monascus* pigments.

著者 : Siu-wai Chiu; Yam-kau Poon

所属機関 : 中国語 univ. Hong Kong, dep. biology, Shatin New Territories, Hong Kong

学会誌等 : Mycologia, 1993, 85 (2) 214-218

参考文献数 : 17 ref.

発行国 : 米国

使用言語 : 英語.
英文キーワード : Growth; Cytology; Pigments; culture Medium (培地) Biomass; Glucose; Food additive; Microorganism culture; *Monascus*; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; *Monascus*; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; *Monascus*; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta

文献 196.

標題 : *Monascus purpureus* の脂肪酸代謝に及ぼす炭水化物の異化作用の影響

原文標題 : The influence of carbohydrate dissimilation on the fatty acid metabolism of *Monascus purpureus*.

著者 : Peters N; Panitz C; Kunz B

所属機関 : Univ. Bonn, Inst. Lebensmitteltechnologie, 53117 Bonn, Federal Republic of Germany

学会誌等 : Applied microbiology and biotechnology, 1993, 39 (4-5) 589-592
Issn : 0175-7598

参考文献数 : 13 ref.

発行国 : Federal Republic of Germany

使用言語 : 英語.

要約 : 標題菌の振とう培養(30℃)において、糖質(グルコース)に脂肪酸(オクタン酸)を添加した培地ではジオキシ的増殖が観察された。糖質の代謝に先立って脂肪酸の酸化が生じ増殖が開始された。この系に前駆体(2-ペンタノン)を共存させると増殖の誘導期にオクタン酸の酸化と2-ペンタノンの代謝が開始され、そののちにグルコースが代謝された。

英文キーワード : Microorganism culture; Metabolism; Fatty acids; culture Medium (培地) Carbohydrate; Ose; Fermentation; Microorganism growth; Kinetics; Biosynthesis precursor; Aroma; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta

キーワード : *Monascus* 属; グルコース; オクタン酸; 培養条件; 異化; 代謝調節; 細胞増殖; 培地; ベータ酸化; ペンタノン; 着香料; 糖質代謝

文献 197.

標題 : *Monascus purpureus* による遊離の脂肪酸混合物のメチルケトン類への転換

原文標題 : Biotransformation of free fatty acids in mixtures to methyl ketones by *Monascus purpureus*.

著者 : Kranz C; Panitz C; Kunz B

所属機関 : Univ. Bonn, Inst. Lebensmitteltechnologie/Biotechnologie, Bonn W-5300, Federal Republic of Germany

学会誌等 : Applied microbiology and biotechnology, 1992, 36 (4) 436-439

参考文献数 : 1/2 p.

発行国 : Federal Republic of Germany

使用言語 : 英語.

要約 : 標題糸状菌による、短鎖遊離脂肪酸混合物のメチルケトン類への変換について検討した。2%グルコースと0.5%トリプトンからなる培地に脂肪酸を1~1.5mM加え、30℃で振とうした。代謝経路の調節は *Penicillium roquefortii* と類似したが、代謝前駆物質の量には差異があった。脂肪酸の代謝は前駆物質の組成に依存した。

英文キーワード : Biotransformation; Fatty acids; Ketone; Metabolism; Ascomycetes; Fungi;

キーワード : Thallophyta; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta
: *Monascus* 属; 生合成; 脂肪族カルボン酸; 脂肪族ケトン; 代謝調節;
Penicillium roquefortii; 前駆体; フレーバ; 代謝経路; 脂質代謝; ナチュ
ラ

文献 198.

標題 : *Monascus purpureus* よる回転瓶培養による砂糖きびバガス用いた色素生産

原文標題 : Production of pigments by *Monascus purpureus* using sugar-cane bagasse in roller bottle cultures.

著者 : Chiu S W; Chan S M

所属機関 : Hong Kong Baptist coll., dep. biology, Kowloon, Hong Kong

学会誌等 : World of microbiology & biotechnology, 1992, 8 (1) 68-70
Availability : InisT-21001; 354000023321960140

参考文献数 : 9 ref.

発行国 : 英国.

使用言語 : 英語.

英文キーワード : Liquid medium; Biosynthesis; Pigments; Submerged culture; Fermentation;
Bagasse; Sugar cane; Kinetics; Rotary reactor; Solid substrate fermentation;
Ascomycetes; Fungi; Thallophyta; Ascomycetes; Fungi; Thallophyta;
Ascomycetes; Fungi; Thallophyta

文献 199.

標題 : *Monascus purpureus* の有性生殖の超微細構造。

原文標題 : Ultrastructure of sexual reproduction of *Monascus purpureus*.

著者 : Hin-chung Wong; Chiu-yuan Chien

所属機関 : Soochow univ., dep. microbiology, Taipei, Taiwan

学会誌等 : Mycologia, 1986, 78 (5) 713-721

参考文献数 : 13 ref.

発行国 : 米国

使用言語 : 英語.

英文キーワード : Ascomycetes; Reproduction; Ultrastructure; Scanning electron microscopy;
Transmission electron microscopy; Fungi; Thallophyta; Fungi; Thallophyta;
Hongos

文献 200.

標題 : 炭水化物と窒素濃度による発育制御と *Monascus Purpureus* の色素生産

原文標題 : Regulation of growth And Pigmentation of *Monascus Purpureus* By Carbon And nitrogen Concentrations.

著者 : Wong H C; Lin Y C; Koehler P E

所属機関 : Univ. Georgia, Dep. Food Sci./Athens Ga 30602, 米国

学会誌等 : Mycologia, 1981, 73 (4) 649-654 Issn : 0027-5514 Availability : Cnrs-665

参考文献数 : 13 Ref.

発行国 : 米国

使用言語 : 英語.

英文キーワード : dyes; Glucose; Nitrogen; Carbon; Rate; Growth; Pigments; culture Medium (培
地) regulation (control); Production; Food Additive; Fungi; Dyes; coloring
Agents

文献 201.

- 標題 : ガラス製エアリフト型発酵そうによる糸状菌の培養
原文標題 : Cultivation of A Filamentous Mold in A GlasS Pilot-scale Airliftfermentor.
著者 : Malfait J L; Wilcox D J; Mercer D G; Barker L D
所属機関 : General Foods Ltd/Cobourg On,canada
学会誌等 : Biotechnol. Bioeng., 1981, 23 (4) 863-877 Issn : 0006-3592 Availability : Cnrs-9164
参考文献数 : 16 Ref.
発行国 : 米国
使用言語 : 英語.
要約 : *Monascus purpureus* を 4 % でんぶん培地中でガラス製エアリフト型発酵そう (操作容量 55l) で培養し, 良好な運転性能がえられた。菌体収率はかくはんそうの場合の 32 % に対しエアリフト型では 38 % と向上した。さらに所要動力はかくはんそうの約 1 / 2 であった。エアリフト型は機械的せん断力が低いので温和なせん断条件下におくことができせん断力に弱い糸状菌の培養に適している。酸素移動性能も良好であり, 実際の培養系で 90 ~ 280hr⁻¹ がえられた (類似条件のかくはんそうは, 60 ~ 80hr⁻¹)。
英文キーワード : starch; Microorganism Culture; Pilot Plant Scale; Fungi; Technical Equipment; culture Medium (培地) industrial Technology
キーワード : 発酵槽; 糸状菌類; 培養; *Monascus* 属; 培養装置

文献 202.

- 標題 : モナスカス - 色素生成用の変種
原文標題 : Mutant for *Monascus*-pigment Production.
著者 : Wong H C; Koehler P E
所属機関 : Univ. Georgia, Dep. Food Sci./Athens Ga 30602, 米国
学会誌等 : J. Food Sci., 1981, 46 (3) 956-957 Issn : 0022-1147 Availability : Cnrs-713
参考文献数 : 10 Ref.
発行国 : 米国
使用言語 : 英語.
要約 : 野性種の菌株に, 殺菌用紫外線 (254nm, 水銀低圧ランプ) を 10 分間照射して, 変種の *Monascus purpureus* G1 を得たが, この菌株と従来種の *Monascus purpureus* N11S 菌株とを比較。N11S はオレンジレッドの色を呈するが, G1 は酵母エキス寒天培地で暗赤色を呈し, 培地上に N11S より多くの色素を生成し, 菌糸に蓄積される。この色素生成量は 30 分間の音波照射 (sonification) により増大した。また, *Bacillus subtilis* 菌株に対する抗菌作用をテストした結果, N11S 菌株に比較して G1 菌株は非常に低い抗菌性を示した。
英文キーワード : antibacterial Agent; Fungi; Mutation; Pigments; Production
キーワード : *Monascus* 属; 生物色素; 紫外線照射; 育種; 発酵

文献 203.

- 標題 : *Monascus purpureus* よりの抗生物質の生成と分離, および色素生成との関係
原文標題 : Production And Isolation of an Antibiotic from *Monascus Purpureus* And Its relationship to pigment Production.
著者 : Hin-chung Wong; Koehler P E
所属機関 : Univ. Georgia, Dep. Food Sci./Athens Ga 30602, 米国
学会誌等 : J. Food Sci., 1981, 46 (2) 589-592